mastro

CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.166.00

PIANO DI COTTURA

CE

MOD. 65/40 PG-40P

0051

IT - CAT. II 2H3+

INDICE

1. Avvertenze

2. Rispondenza alle direttive "CEE"
2.1 Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas

3. Schemi di installazione

4. Tabella dati tecnici
4.1 Caratteristiche dei gas

5. Istruzione per l'installatore qualificato
5.1 Installazione dell'apparecchiatura
5.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
5.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
5.4 Controllo perdite gas

6. Manutenzione
6.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas – Bruciatore top
6.1.1 Sostituzione di parti di ricambio bruciatore top

7. Istruzioni per l'utente

7.1 Accensione e spegnimento dei bruciatore Fuoco Aperto

7.2 Manutenzione, pulizia e cura

8. Tavola esploso parti funzionali

Bruciatore "D" con accensione manuale

9. Certificato "CEE"
Certificato "CE" N° 0063 AN5080 – Rapporto N° 113117/7 - GASTEC

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

4. TABELLA DATI TECNICI- PIANO DI COTTURA BRUCIATORE DA 7'5 kW

MODELLO	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO TOTALE GAS		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
			G.P.L. G30-31 30/37 mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
			Kg/h	m³/h	Kg/h	m³/h
65/40-PG40P	1 x 7,5	7,5	0,583	0,794	140	215
PILOTA					20	REGOLABILE
POSIZIONE ARIA PRIMARIA A mm =					APERTO	2,5

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butano)C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano)C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

5. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

5.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e posizionarla sempre sotto una cappa di aspirazione.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

5.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.

- Norme prevenzioni infortuni.

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

5.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

5.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.
Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

6. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

6.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).
Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon.
3. Sostituzione ugelli bruciatori – (fig.1):
   togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2).
   Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) e sostituire gli ugelli (5).
   Posizionare la boccola regolazione aria (4) alla distanza prevista sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas.
4. Sostituzione ugello pilota
   togliere le griglie (1) i bruciatori (3) la bacinella raccogli gocce (2) svitare il dado posto sotto al pilota (20) svitare l'ugello dentro al foro dove era avvitato il dado (17) e sostituirlo.
5. Regolazione del minimo – (fig. 1):
   togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
6. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

6.1.1 Sostituzione parti di ricambio bruciatore top

- Rubinetto in sicurezza (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.
- Termocoppia (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.
- Bruciatore pilota (20) : Togliere le griglie (1) i bruciatori (3) la bacinella (29), svitare il tubo di collegamento pilota (16) svitare il pilota dal supporto.

7. ISTRUZIONI PER L' UTENTE

7.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORE - FUOCO APERTO (Fig.1)

Accensione pilota:
Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✷ (simbolo scintilla). Premere la manopola ed accendere il bruciatore pilota con una fiamma. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso il foro sul bruciatore (3). Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione Bruciatore:
Dalla posizione pilota ✷ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale dei fuochi aperti:
Per spegnere totalmente i fuochi aperti, premere la manopola relativa al bruciatore interessato nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

7.2 MANUNTENZIONE , PULIZIA E CURA

Manutenzione:
La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.
- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:
Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.
Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

8 TAVOLA ESPLOSO PARTI FUNZIONALI

8.1 TAVOLA ESPLOSO PARTI FUNZIONALI BRUCIATORE "D"

FIG. 1
BILD 1

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
} "D" = 7,5 kW

MOD. 65/40 –PG40P
PG/40P

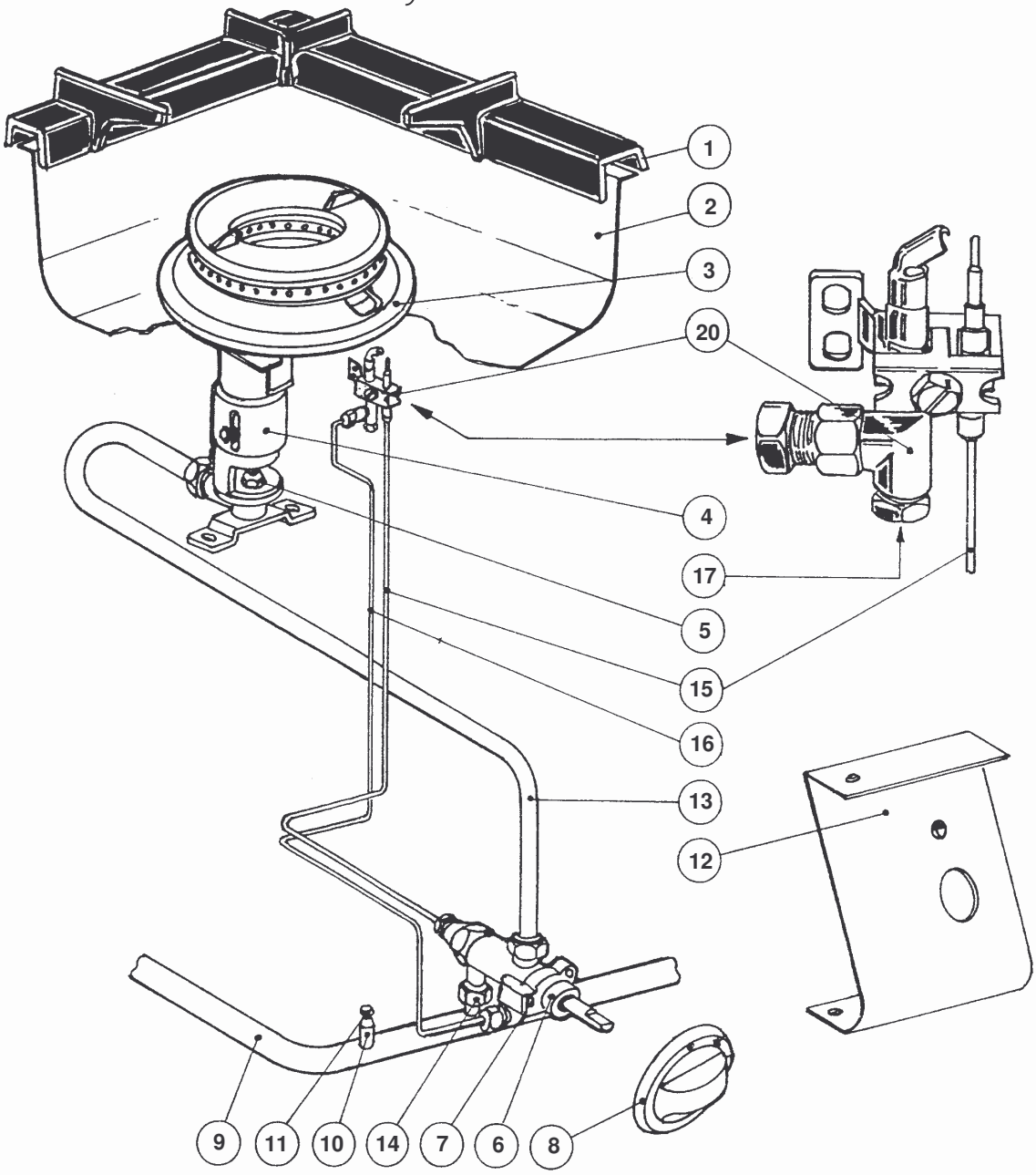
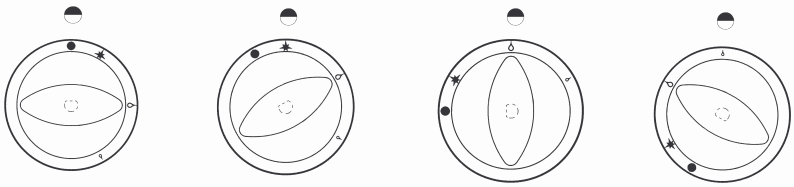


FIG. 2
BILD 2



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MAX
MAXIMUM
LAAG

MIN
MINIMUM
HOOG

FIG. 3
BILD 3